

# Paris \*Pisco Week

## **PISCO BARTENDER CHALLENGE :**

LE MEILLEUR COCKTAIL SIGNATURE DE LA  
PARIS PISCO WEEK 2019

Créez un cocktail original à base de Pisco et partez au Pérou sur les traces de ce mythique breuvage de plus de 400 ans d'histoire !

**REGLEMENT DU CONCOURS**

# REGLEMENT DU CONCOURS PARIS PISCO WEEK 2019

## 1. Organisateur :



OCEX Pérou, le Bureau commercial du Pérou en France, est un organisme rattaché au Ministère péruvien du Commerce Extérieur et du Tourisme, chargé de la promotion commerciale des exportations, du tourisme et de l'artisanat, ainsi que de l'ouverture et la consolidation des marchés étrangers.

## 2. Cadre du concours :

Jeu concours réservé aux barmen des établissements participants à la Paris Pisco Week 2019 (Paris, France).

Le jeu concours se déroulera du 5 avril au 13 juin 2019. Il sera organisé en deux parties : une phase préliminaire et un évènement final.

### 2.1. Phase préliminaire :

- 2.1.1. Les participants doivent confirmer leur candidature en envoyant la recette d'un cocktail original à base de Pisco accompagnée d'une photo en HD à l'adresse [info@parispiscoweek.fr](mailto:info@parispiscoweek.fr) à partir du 5 avril 2019 jusqu'au 22 mai 2019 à 12h00.
- 2.1.2. Les recettes seront publiées sur les réseaux sociaux officiels de la Paris Pisco Week suivant leur ordre d'arrivée. Les participants pourront partager, liker et engager leur communauté afin d'obtenir des points.
- 2.1.3. Lors de la Paris Pisco Week 2019, les recettes devront être proposées à la vente dans les établissements représentés par les barmen.
- 2.1.4. Les membres du jury évalueront les cocktails et sélectionneront 5 candidats finalistes à partir de la table de notation suivante :

Critères d'évaluation	Pondération
Aspect technique : association du pisco avec d'autres ingrédients, dosage, types de pisco utilisés, etc.	30%
Aspect visuel	30%
Engagement sur les réseaux sociaux à partir de la date de publication et jusqu'au 3 juin 2019	40%

- 2.1.5. La liste des 5 finalistes sera communiquée après délibération du jury, le 5 juin 2019.

## 2.2. Finale du concours :

Les finalistes s'affronteront devant un jury professionnel qui déterminera le meilleur barman de la Paris Pisco Week 2019, **le jeudi 13 juin 2019, de 16h00 à 18h30 (arrivée des finalistes à partir de 14h30), à l'Institut Le Cordon Bleu Paris (13-15 Quai André Citroën, 75015).**

Un débrief pour rappeler les modalités du concours et indiquer l'ordre de participation aura lieu à 15h00.

### 2.2.1. Participants :

La finale est réservée aux 5 établissements participants à la Paris Pisco Week 2019 (Paris, France), qui auront été désignés comme « Finalistes » le 5 juin 2019, lors de la clôture de la phase préliminaire du concours.

Si l'un des établissements participants annule sa participation avant la finale, les organisateurs se réservent le droit de le remplacer par un autre établissement ayant participé à la première phase du concours.

Si un candidat finaliste ne se présente pas à l'événement final, il sera immédiatement disqualifié.

### 2.2.2. Déroulement de la prestation :

Chaque barman devra préparer 5 cocktails identiques suivant la recette qu'ils ont présenté pendant la première phase du concours et qui a été sélectionnée par le jury.

Chaque participant disposera de 10 minutes de préparation avant d'entrer en scène, puis de 10 minutes sur scène comprenant le temps d'installation et de prestation.

Tout dépassement de temps engendra une pénalité de 5 points par tranche de 30 secondes.

Un assistant sera à disposition pour aider les barmen à s'installer et débarrasser la scène.

### 2.2.3. Évaluation et Jury :

Les prestations et les cocktails des candidats seront évalués par un jury composé de 3 personnes.

Suivant une fiche d'évaluation, chaque candidat se verra attribué un score. Le candidat ayant obtenu le score le plus élevé sera désigné comme grand gagnant.

### 2.2.3.1. Critères d'Évaluation :

Critères	Score
<b>Évaluation visuelle et gustative</b>	
Équilibre et combinaison des saveurs (0 – 5) x 4	
Créativité (0 – 5) x 2	
Impression sensorielle (0 – 5)	
Attrait visuel (0 – 5)	
Impression générale du goût (0-5)	
Corps / Sensation en bouche (0-5)	
<b>Totale Évaluation visuelle et gustative (0 /50)</b>	
<b>Évaluation professionnelle</b>	
Performance professionnelle (0 – 5) x 2	
Cocktails préparés professionnellement (0 – 5) x 2	
Applicabilité commerciale (0 – 5)	
<b>Totale évaluation professionnelle (0/25)</b>	
<b>Pénalités de dépassement de temps</b>	
<b>SCORE FINAL (0/75)</b>	

#### **Évaluation visuelle et gustative :**

- **Équilibre et combinaison des saveurs** : Les jurys évalueront comment les saveurs interagissent et s'équilibrent. Ils évalueront la boisson en se basant sur la manière dont le Pisco est utilisé et la façon dont les autres ingrédients s'accordent et se complètent.
- **Créativité** : Les jurys évalueront l'originalité dans la combinaison des ingrédients, l'originalité des méthodes et l'originalité de la présentation.
- **Impression sensorielle** : D'un point de vue sensoriel, la boisson est-elle agréable et attrayante ? Est-ce une boisson que vous achèteriez à nouveau si, par exemple, vous étiez dans un bar ? L'évaluation de l'apparence et de l'attrait de la boisson incluent mais ne se limitent pas à la vaisselle, les garnitures, les accessoires et la boisson en elle-même.
- **Attrait visuel** : D'un point de vue visuel uniquement, la boisson est-elle séduisante et attrayante ? Son attrait visuel vous amènerait-il à vouloir acheter et déguster une telle boisson si, par exemple, vous étiez dans un bar ?
- **Impression du goût de la boisson** : D'un point de vue gustatif uniquement, à quel point la boisson est-elle plaisante ? L'achèteriez-vous à nouveau si, par exemple, vous étiez dans un bar ?
- **Corps / Sensation en bouche** : Les jurys apprécieront si le corps / la sensation en bouche de la boisson est agréable et correspond à ce qui est attendu pour ce type de boisson.

#### **Évaluation professionnelle :**

- **Performance** : ce critère traduit la manière selon laquelle les candidats captivent les jurys, ainsi que la confiance en soi, la jonglerie et le style qu'ils affichent dans la réalisation des cocktails. L'hygiène générale tout au long de la présentation, ainsi que les compétences du service, la chaleur, la personnalité, le langage corporel, le professionnalisme et le ton seront également pris en compte.
- **Cocktails préparés professionnellement** : Toute méthode peut être utilisée pour préparer les cocktails : shaker, mélanger ou assembler, mais seront favorisés les ingrédients mesurés, versés et mélangés sur scène. Des points récompenseront la créativité, la douceur, le contrôle et la

précision des gestes comme le mélange/shaking ou l'assemblage, la mesure des spiritueux et ingrédients, le versement dans le récipient de la boisson, etc.

- **Applicabilité commerciale** : Les jurys évalueront si la méthode de préparation de la boisson, les ingrédients utilisés et la présentation finale de la boisson sont applicables aux commerces. Les points les plus élevés seront attribués lorsque les jurys décideront que la boisson pourrait avoir une application pratique et un succès important auprès des consommateurs. Les candidats sont libres d'expliquer à quel marché leur boisson s'adresse et de donner toute information sur son applicabilité commerciale.

### **2.2.3.2. Les Scores :**

Chaque jury attribuera un certain nombre de points, par critère d'évaluation, dans une échelle de 0 à 5 (Non-acceptable = 0 Acceptable/Passable = 1 Moyen = 2 Bon = 3 Excellent = 4 Extraordinaire = 5). Les demi-points sont autorisés de 0 à 5. Les jurys sont encouragés à utiliser toute l'amplitude des scores. Les scores bas indiquent une prestation à faible valeur, les scores élevés indiquent une prestation à forte valeur. Certains critères à évaluer peuvent avoir plus d'importance quand ils ont des coefficients multiplicateurs par x2 ou x4.

Le score final du candidat sera obtenu en additionnant le total des points des fiches d'évaluation de chaque membre du jury et en retirant toute pénalité de temps.

### **2.2.3.3. Ex-aequo :**

S'il y a égalité entre deux ou plusieurs participants, le candidat avec le score le plus élevé dans le critère « Équilibre et combinaison des saveurs » sera favorisé avant tout autre candidat avec le même score total de compétition. Si les concurrents ex-aequo ont le même score dans ce premier critère, le candidat avec le score le plus élevé dans le critère « Créativité » sera privilégié. S'il y a toujours égalité dans ces deux premiers critères, le responsable des scores continuera l'analyse des critères dans l'ordre défini dans la fiche d'évaluation et privilégiera le candidat avec le score le plus élevé dans le premier critère.

## **Calendrier du concours :**

- Du 5 avril au 22 mai 2019 à 12h00 : dépôt des candidatures en envoyant les photos et les recettes à l'adresse [info@parispiscoweek.fr](mailto:info@parispiscoweek.fr)
- Du 5 avril au 2 juin 2019 : publications et engagement des communautés sur Facebook et Instagram, suivant l'ordre d'arrivée des dépôts des candidatures.
- 3 juin 2019 : décompte des publications et de l'engagement sur les réseaux sociaux.
- 5 juin 2019 : délibération du jury et annonce des finalistes.
- 13 juin 2019 de 16h00 à 18h30 : événement final et annonce du grand gagnant.

## **Frais et dépenses :**

Concours sans frais de participation.

Toutefois, les concurrents sont responsables de la fourniture de leurs propres ingrédients, y compris l'alcool, ainsi que tout le matériel nécessaire à la préparation et à la présentation de leurs cocktails (verres, shaker, etc.). Lors de la Finale, aucun élément ne sera fourni par les organisateurs. Seuls les glaçons seront fournis par l'Institut Le Cordon Bleu.

Toutes les dépenses liées à la préparation des cocktails, au matériel, au transport et au déplacement des barmen finalistes pour se rendre à la finale seront entièrement pris en charge par les candidats. Les organisateurs ne prendront en charge aucune dépense des participants.

## **Précisions sur les prix :**

Un gagnant sera désigné à l'issue de la finale. Le prix pour le gagnant consiste en un séjour pour deux personnes d'une valeur commerciale unitaire d'environ 2400 € au pays du Pisco : le Pérou. Chaque séjour inclut :

- 2 nuits à l'hôtel Novotel de Lima avec petit-déjeuner
- 2 nuits à l'hôtel Novotel de Cuzco avec petit-déjeuner
- 2 nuits d'hébergement à Sol y Luna - Relais & Châteaux, avec le petit-déjeuner
- 2 billets aller-retour entre Ollantaytambo et Machu Picchu avec Machu Picchu train by IncaRail, en première classe
- L'organisation de deux visites privées autour du Pisco

Valeur commerciale unitaire à titre indicatif. Hors billets d'avion.

Les dates du voyage sont soumises à la disponibilité des hôtels et des trains.

L'empêchement du gagnant de bénéficier, en tout ou en partie, du prix attribué et déterminé dans les conditions qui lui auront été explicitées, de son fait, pour quelque raison que ce soit, lui en fait perdre le bénéfice sans aucune possibilité de remboursement ou de contrepartie d'aucune sorte.

Le prix est non reportable, non modifiable et non cessible.

Les organisateurs ne sauront être tenus responsables pour tous incidents/accidents pouvant survenir à l'occasion de l'utilisation du prix.

## **Mentions spéciales :**

Ne peuvent concourir : les membres des différents jurys, les organisateurs du présent concours ainsi que les membres de leur famille (conjoint, ascendants, descendants et collatéraux au premier degré).

Le fait de participer implique, de la part des candidats, l'acceptation pure et simple et le respect du présent règlement, sans possibilité de réclamation quant aux résultats. Ces derniers ne

peuvent donner lieu à contestation, les jurys étant souverains et n'ayant pas à motiver leur décision.

Les organisateurs se réservent le droit de publier les recettes des participants par leurs différents moyens de communication, avec le crédit attribué au concurrent dans la mesure du possible.

Les organisateurs se réservent le droit pour quelque raison que ce soit, de modifier, prolonger, écourter, suspendre ou annuler ce concours sans préavis, sans que sa responsabilité soit engagée de ce fait. Aucune indemnité de dédommagement ne pourra être demandée par les participants du concours.

Cette opération n'est ni organisée, ni parrainée par Facebook ou Instagram.